

WWW.LARENA.IT

17 dicembre 2009

Frutta e verdura invendute sulle mense degli indigenti

PRIMO BILANCIO. Il progetto Last minute market di Veronamercato a beneficio di sedici associazioni Onlus di Verona. Tredici aziende a fine giornata regalano i prodotti alimentari rimasti sui banconi. L'iniziativa al Forum sul clima di Copenaghen

Verona. Centodiciassette tonnellate di frutta e verdura destinate al macero finite sulle tavole di persone indigenti e in difficoltà. Con tutte le sicurezze igieniche e sanitarie del caso.

LOTTA ALLO SPRECO. È il bilancio del primo anno di attività di "Last minute market", che in italiano sta per "mercato dell'ultimo minuto", iniziativa messa in campo da Veronamercato, la società che ha la gestione e la proprietà del centro Agroalimentare, con la collaborazione tecnico-scientifica dell'Università di Bologna e il supporto logistico delle Acli provinciali di Verona. Un progetto che, superata la fase di rodaggio, è pronto a essere copiato da analoghe strutture e che verrà illustrato niente meno che al Forum sul clima di Copenaghen quale esempio virtuoso di risparmio energetico e riduzione di emissioni nocive. E il tutto a fin di bene.

GARANZIE. Il professor Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, non nasconde la sua soddisfazione. «Tutto è nato», ricorda, «osservando la gran mole di scarti che ogni giorno vengono prodotti nel centro Agroalimentare. Frutta e verdura che non sono nelle condizioni di poter essere immesse sul mercato, ma che sono perfettamente commestibili. Come fermare la catena dello spreco? Il primo passaggio ha visto il coinvolgimento dell'Azienda sanitaria territoriale, che garantisce sulla edibilità del prodotto. Poi si è dovuto risolvere l'aspetto fiscale: tutti i prodotti escono dal centro con relativa bolla d'accompagnamento. Terzo e ultimo aspetto: mantenere in equilibrio la domanda e l'offerta, per non creare sprechi».

LE ACLI. Fondamentale, poi, il ruolo di filtro delle Acli, cui è stato affidato il compito di individuare nel territorio veronese le associazioni - rigorosamente Onlus - cui vengono consegnate frutta e verdura. «Un passaggio che seguiamo in ogni dettaglio, per evitare che qualcuno cada nella tentazione di attivare mercati paralleli», garantisce Piercarlo Roi, segretario di presidenza. Tutto, insomma, passa dal centro Agroalimentare al consumatore finale, senza intoppi.

BILANCIO. I numeri, a un anno dal lancio dell'iniziativa, sono più che soddisfacenti, come evidenzia il presidente di Veronamercato, Riccardo Caccia: «Ridurre gli sprechi facendo del bene a un numero sempre crescente di persone, questo è il nostro obiettivo e direi che siamo sulla strada buona, considerando che le Onlus che beneficiano delle donazioni di 13 aziende sono passate da sei a sedici. Per l'anno prossimo ci proponiamo un obiettivo impegnativo: servire una trentina di associazioni Onlus».

DOPPIO BENEFICIO. Paolo Merci, direttore di Veronamercato, pone l'accento sulla qualità dei prodotti: «Parliamo di frutta e verdura giunti al termine del ciclo commerciale, ma non ancora da gettare, che difficilmente gli indigenti sarebbero in grado di acquistare. Il vantaggio è quindi molteplice: l'operatore concessionario evita costi di smaltimento e beneficia della convenzione con Amia; il soggetto che riceve i prodotti ortofrutticoli può migliorare e variare la propria dieta».

I prodotti più regalati sono pomodori, mele, ananas, insalate, carciofi, patate, meloni e spinaci.